

ABSTRAK

ULFA NIKMAH Tingkat Kesukaan Bolu Cermi Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. Dibimbing oleh SRI MULYANI,STP,M.Si.

Labu kuning mengandung berbagai nutrisi seperti beta-karoten, serat, karbohidrat, protein, dan vitamin, namun pemanfaatannya masih terbatas. Labu kuning diolah menjadi tepung digunakan sebagai bahan baku makanan olahan. Bolu cermi merupakan kue kering tradisional umumnya berbahan dasar tepung terigu, kandungan gizinya masih rendah. Tepung labu kuning merupakan bahan pangan lokal setengah jadi dengan gizi tinggi dapat digunakan sebagai fortifikasi makanan yang baik seperti vitamin A dan serat. Oleh karena itu peneliti tertarik membuat bolu cermi dengan substitusi tepung labu kuning untuk meningkatkan nilai gizi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan bolu cermi dengan substitusi tepung labu kuning. Penelitian ini bersifat eksperimental menggunakan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan empat perlakuan : P0 (0% tepung labu kuning), P1 (10% tepung labu kuning), P2 (20% tepung labu kuning), dan P3 (30% tepung labu kuning). Pengujian hedonik dengan skala 1-5 dilakukan oleh 25 orang panelis agak terlatih di laboratorium pangan Poltekkes Kemenkes Riau. Analisis data dilakukan dengan uji *oneway anova* dan uji lanjutan *Duncan* apabila nilai sign $<0,05$. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa substitusi tepung labu kuning memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tingkat kesukaan warna dan tekstur ($p<0,05$) dan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma dan rasa ($p>0,05$). Bolu cermi dengan substitusi tepung labu kuning yang memiliki tingkat kesukaan tertinggi adalah perlakuan P1 (formulasi 10% tepung labu kuning).

Kata Kunci: Bolu cermi, substitusi, tepung labu kuning, uji hedonik

ABSTRACT

ULFA NIKMAH Level of Preference for Cermai Cake with Substitution of Yellow Pumpkin Flour. Supervised by SRI MULYANI, STP, M.Si.

Pumpkin contains various nutrients such as beta-carotene, fiber, carbohydrates, protein, and vitamins, but its utilization is still limited. Pumpkin is processed into flour used as raw material for processed foods. Bolu cermai is a traditional dry cake generally made from wheat flour, its nutritional content is still low. Pumpkin flour is a local semi-finished food ingredient with high nutrition that can be used as good food fortification such as vitamin A and fiber. Therefore, researchers are interested in making bolu cermai with pumpkin flour substitution to increase nutritional value. This study aims to determine the level of preference for bolu cermai with pumpkin flour substitution. This study is experimental using a Completely Randomized Design (CRD) design with four treatments: P0 (0% pumpkin flour), P1 (10% pumpkin flour), P2 (20% pumpkin flour), and P3 (30% pumpkin flour). Hedonic testing with a scale of 1-5 was carried out by 25 fairly trained panelists in the food laboratory of the Riau Ministry of Health Polytechnic. Data analysis was performed using one-way ANOVA test and Duncan's follow-up test if the sign value was <0.05 . The results of this study indicate that pumpkin flour substitution has a significant effect on the level of preference for color and texture ($p<0.05$) and has no significant effect on aroma and taste ($p>0.05$). Cermai cake with pumpkin flour substitution that has the highest level of preference is treatment P1 (10% pumpkin flour formulation).

Keywords: Cermai cake, substitution, pumpkin flour, hedonic test